



## 上高地ブルーベリー園と上高地プレミアム・旬ジャムの紹介



### 上高地ブルーベリー園紹介

上高地ブルーベリー園は、国立公園上高地のふもと、上高地から流れ出る梓川の河岸段丘に位置しています。東には、国立公園の美ヶ原を望む美しい眺望を楽しむことができます。真夏でも、木陰に入るとひんやりし、さわやかな風が吹き抜けます。1.2haの園内で、約1,700本のブルーベリーを栽培しています。15年間生育期農薬不使用（ブルーベリーの春の芽吹きから落葉までの栽培期間に農薬不使用）の方針で、障がい者施設の皆さんとともに安心安全なブルーベリーを自然と調和しながら、栽培をしています。ジャムの販売額の2割は、障がい者の皆さんの働くを支援するために、作業の委託料に充てています。

国立公園上高地



### 上高地ブルーベリー園の経営理念 『ブルーベリーハート』



#### しあわせを運ぶ『ブルーベリーハート』

私たちは、安心安全なブルーベリーの栽培を通して、農業と福祉の連携を行い、お客様やブルーベリー園で働いていただく皆さんのしあわせを創っていきたくと願っています。



### 上高地プレミアム・旬ジャム



#### 上高地ブルーベリージャム 150g

#### モンドセレクション金賞受賞

- ・自家栽培ブルーベリーと北海道産てんさい糖のみ、添加物、保存料不使用
- ・果実ごろごろ、低糖度（約40度）のナチュラルなジャム
- ・真空調理法により果実の新鮮さ、風味がそのままジャムに



 **上高地夏秋いちごジャム 150g**

さわやかな酸味と甘みの融合

果実を噛むとじゅわっとさわやかな酸味と甘さが口の中に広がります。

- ・安曇野産夏秋いちご100%と北海道産てんさい糖のみ、添加物、保存料不使用
- ・果実ごろごろ、低糖度（約45度）のジャム
- ・真空調理法により、いちごのきれいなピンク色と果実がそのままジャムに



 **上高地ブルーベリーハニーソース 185g**

はちみつたっぷり はちみつ重量50%以上

・真夏に収穫した完熟自家栽培ブルーベリーとはちみつのみ

- ・砂糖不使用、添加物、保存料不使用
- ・真空調理法により、ブルーベリーの風味と果実が残った濃厚なブルーベリーソース
- ・ヨーグルトにかけて召し上がり下さい。

\*はちみつを使っていますので、1歳未満の幼児には与えないでください。



**贈答用セットのご案内**



贈答用セット No. 1

- 上高地ブルーベリージャム 1本
  - 上高地夏秋いちごジャム 1本
  - 上高地ブルーベリーハニーソース 1本
- 販売価格：3,000円（税込み）**  
**送料 400円**（北海道、九州、沖縄は+200円）



\*クッション材は、国産ひのきの木毛を使っています。  
ご家庭で森林浴をお楽しみください！



贈答用セット No.2  
上高地ブルーベリージャム 2本  
上高地夏秋いちごジャム 1本  
販売価格：2,800円(税込み)  
送料 400円(北海道、九州、沖縄は+200円)



贈答用セット No.3  
上高地ブルーベリージャム 2本  
上高地夏秋いちごジャム 2本  
販売価格：3,650円(税込み)  
送料 400円(北海道、九州、沖縄は+200円)



贈答用セット No.4  
上高地ブルーベリージャム 2本  
上高地夏秋いちごジャム 1本  
上高地ブルーベリーハニーソース 1本  
販売価格：3,850円(税込み)  
送料 400円(北海道、九州、沖縄は+200円)



## 真空調理法とは？

真空窯という特殊な窯を使用し窯内部の気圧を下げることにより、沸点を60～65℃にする調理法です。果物は高温で長時間調理すると、色は退色し味や風味も劣化してしまいますが、真空で調理することにより調理温度を低くすることができます。そのため、熱による果物のダメージを最小限に抑えることができ、果物の新鮮さを引き出すことができます。



お問い合わせ先上高地ブルーベリー園

<https://kamikouchi.matsumoto-city.com/wp/>

